

NO1

修学旅行成分表

(朝食)

2020年

| 品名                                 | 原材料   | アレルギー28品目           |
|------------------------------------|---|---------------------|
| ■小鉢<br>青梗菜と油あげ<br>の煮浸し             | 青梗菜・油あげ・醤油・みりん・鰹出汁<br>砂糖・pH調整剤・アミノ酸<br>(小麦 大豆を含む)   | 小麦<br>大豆            |
| ■焼き物<br>鮭塩焼き<br>蒲鉾                 | 鮭 塩<br>魚肉 卵白 砂糖 塩 調味料<br>アミノ酸 pH調整剤 甘味料   | 鮭<br>卵              |
| 大根おろし                              | 大根  |                     |
| 味付け海苔                              | 乾海苔(国産) 砂糖 たんぱく加水分解物 食塩<br>風味原料(とびうお 昆布 海老エキス サバ<br>かつお うるめ むろ唐辛子)<br>でんぷん分解物 清酒 みりん<br>酵母エキス(原材料の一部に<br>小麦、大豆豚肉由来の原料を含む) | 海老 鯖 小麦<br>大豆<br>豚肉 |
| ■陶板焼<br>ハムエッグ                      | 卵 豚肉 大豆たんぱく 水あめ 澱粉<br>塩 卵白 たん白加水分解物<br>リン酸塩 カゼインNa調味料<br>アミノ酸 酸化防止剤<br>発色剤  | 小麦 卵 乳<br>大豆 豚肉     |
| ケチャップ                              | トマト 砂糖 ブドウ糖液糖 醸造酢<br>食塩 玉葱 香辛料  |                     |
| ■サラダ                               | 玉蜀黍 サニーレタス 水菜 赤玉葱<br>胡瓜   |                     |
| フレンチドレッシング                         | 醸造酢 ブドウ糖果糖液糖 食用植物油脂<br>増粘剤(キサンタンガム) オニオンエキス<br>調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物(大豆) 食塩   |                     |
| ■麺類<br>冷やしぶっかけ<br>ごまうどん<br>金糸 椎茸 葱 | 小麦 食塩 胡麻 卵<br>醤油(大豆 小麦 食塩 アルコール)<br>味醂(もち米、米こうじ、アルコール)<br>鰹節 鯖節 むろあじ<br>いわし しお 椎茸 昆布                                      | 小麦 ごま 卵<br>大豆 鯖     |
| ■白ご飯                               | 米   |                     |

NO2

修学旅行成分表

(朝食)

2020年

| 品名   | 原材料   | アレルギー28品目 |
|--|---|-----------|
| <b>■味噌汁</b><br><b>豆腐 揚げ 巻き麩</b><br><b>葱 若芽</b> | うるめ鰯<br>大豆 小麦 いわし あじ 鯉節<br>醤油 (大豆 小麦 食塩 アルコール)<br>味噌 (もち米、米こうじ、アルコール)<br>昆布 | 大豆 鯖 小麦   |
| <b>■香の物</b><br><b>沢庵</b>                       | (大根 食塩 砂糖 ウコン<br>サッカリンナトリウム L-グルタミン<br>酸ナトリウム 食用黄色4号 甘草)                    | 大豆 小麦     |
| <b>昆布佃煮</b>                                    | (昆布 砂糖 みりん たまり醤油<br>(原料に大豆 小麦含む))   |           |
| <b>■フルーツミックス</b>                               | 桃・洋梨・ブドウ・パイナップル・チェリー<br>砂糖・pH調整剤・着色料(赤3)                                    | 桃         |
| <b>ヨーグルト</b>                                   | (乳 砂糖 乳製品 香料)   | 乳         |